



Меню на 01.03.2022г.

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность, ккал.
<i>Завтрак дотация 7-11 лет</i>			
395	Сосиски отварные	90	207
291	Макаронные изделия отварные	150	145
105	Масло сливочное	10	74,8
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>593,1</b>
<i>Обед дотация 7-11 лет</i>			
107	Огурец соленый	60	7,8
131	Свекольник	250	97
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	150/50	246
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>566,5</b>
<i>Завтрак дотация 11-18 лет</i>			
395	Сосиски отварные	100	230
291	Макаронные изделия отварные	180	174
105	Масло сливочное	20	149,6
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	30	52,2
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>737,3</b>
<i>Обед дотация 11-18 лет</i>			
107	Огурец соленый	100	13
131	Свекольник	250	97
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	200/50	447,2
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	<b>Итого по меню:</b>		<b>790,3</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник 



Утверждаю:  
Директор ООО "Орбита"  
Палкина С.А.  
2022г



Согласовано:  
Директор МАОУ "Техно-Школа имени  
В.П. Савиных"  
А.Н. Шабунин  
2022г.

Меню 01.03.2022г.  
ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	10	74,8
260	Каша "Дружба"	150	169,7
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>376</b>

*Обед*

107	Огурец соленый	60	7,8
131	Свекольник	250	97
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	150/50	246
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	30	52,2
	<b>Итого по меню:</b>		<b>566,5</b>

*Полдник для учащихся 2 смены*

518	Сок	200	92
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>286</b>
	<b>Итого за день:</b>		

ОВЗ первая ступень

№ рец. Сб,П,2013	Наименование блюда	Выход,г	Калорийность ккал.
---------------------	--------------------	---------	-----------------------

*Завтрак для учащихся первой смены*

105	Масло сливочное	20	149,6
260	Каша "Дружба"	200	226,2
494	Чай с лимоном	200	61
108	Хлеб пшеничный	40	94
	<b>Итого по меню:</b>		<b>530,8</b>

*Обед*

107	Огурец соленый	100	13
131	Свекольник	250	97
353	Запеканка из печени с рисом и молочным соусом	200/50	447,2
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	<b>Итого по меню:</b>		<b>790,3</b>

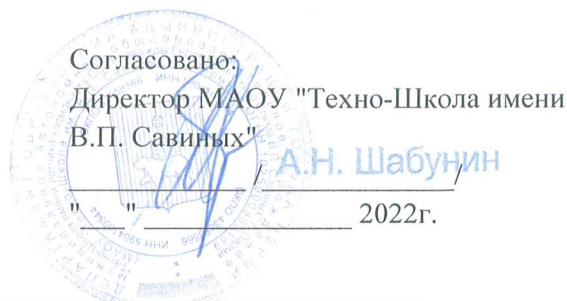
*Полдник для учащихся 2 смены*

218	Сок	200	92
540	Ватрушка с повидлом	60	194
	<b>Итого по меню:</b>		<b>286</b>
	<b>Итого за день:</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_ Казакова Е.П.

Мед. Работник \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Меню на 01.03.2022г.

№ рецеп. Сб, П, 2013	Наименование блюда	Выход, г	Калорийность, ккал
-------------------------	--------------------	----------	-----------------------

*Комплекс №1 стоимость 100,00 руб.*

395	Сосиски отварные	100	211
291	Макаронные изделия отварные	180	174
105	Масло сливочное	20	149,6
494	Чай с лимоном	200	61
109	Хлеб ржаной	20	34,8
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
590	Кондитерское изделие	50	208,5
	<b>Итого по меню:</b>		<b>909</b>

*Комплекс №2 стоимость 110,00 руб.*

1	Салат из капусты белокочанной	100	136
131	Свекольник	250	97
362	Говядина в кисло-сладком соусе	100	379
173	Картофель отварной с маслом	150	142,5
510	Компот из апельсинов и яблок	200	93
108	Хлеб пшеничный	30	70,5
109	Хлеб ржаной	40	69,6
	<b>Итого по меню:</b>		<b>988</b>

Зав. производством  Казакова Е.П.

Мед. Работник  Н.А.